

En partenariat académique avec  **Academee**

Bac+2

100% en ligne

Alternance



Durée estimée*:

1350h (2 ans) ou
675h (1 an)



Lieu :

100% en ligne



Démarrage :

A tout moment
de l'année



Certification :

Diplôme d'Etat
Niveau 5
(Bac+2)



Crédits ECTS :

120

Accompagnez la santé par l'assiette : formez-vous en alternance pour devenir un professionnel de la diététique avec le BTS Diététique !

Alliez formation théorique et expérience de terrain pour apprendre à concevoir des plans alimentaires adaptés, prévenir les pathologies liées à l'alimentation et accompagner les patients dans leur prise en charge nutritionnelle.

Cette formation vous prépare à devenir un acteur essentiel de l'éducation nutritionnelle, du soin thérapeutique et de la santé publique, en vous formant directement dans un environnement professionnel.

Grâce à un programme complet mêlant sciences médicales, pratiques diététiques, réglementation et approche humaine, vous maîtriserez la nutrition thérapeutique, les besoins spécifiques et les outils de prévention — tout en mettant vos compétences en pratique sur le terrain.

Vous serez capable de :

- Elaborer et mettre en œuvre une démarche de soin diététique et nutritionnel
- Concevoir et élaborer une alimentation saine, durable et adaptée
- Intervenir en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition
- Biologie et physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition

Vous obtiendrez à l'issue de la formation : ?



Diplôme d'État



"BTS Diététique et Nutrition", de niveau 5 délivré par le Ministère de l'Enseignement supérieur, RNCP40028, décision de France Compétences le 17/12/24, NSF331



Diplôme  **Academee** ?

Diplôme Conseiller en nutrition, alimentation et santé délivré par Academee



120 crédits ECTS

Les ECTS (Système européen de transfert et d'accumulation de crédits) permettent de reconnaître les diplômes dans tous les pays de l'Union européenne.

(?) : Sous réserve de réussite aux épreuves finales.

Le Diplôme Academee est un Diplôme d'école, il ne s'agit pas d'un Diplôme d'Etat, d'un Titre RNCP ou d'un Titre Professionnel reconnu par l'Etat.

Inclus dans votre formation :

- **Accompagnement méthodologique personnalisé par votre référent**
- **Accompagnement individuel de vos missions en entreprise**
- **Suivi pédagogique par nos formateurs experts**
- **Coaching carrière**
- **Cours écrits et vidéos à la demande et évaluations personnalisées**
- **Accès illimité à plus de 10 000 classes virtuelles⁽¹⁾ en direct et replay**
- **Préparation spécifiques aux examens**
- **Accès illimité à votre formation pendant 3 ans (contenus et mises à jour)**

⁽¹⁾ Nombre moyen de classes virtuelles en direct observées sur les 12 derniers mois (organisées majoritairement à partir de 18h)

*La durée en heures et en mois est une durée moyenne estimée pour la réalisation de la formation. La durée de réalisation effective peut être, selon chaque apprenant, inférieure ou supérieure à la durée estimée, sans incidence sur le tarif de la formation. La durée indiquée est donnée à titre indicatif et n'est pas contractuelle. Elle sera précisée lors de votre entretien avec votre conseiller en formation.

** Voir les CGV Studi

L'accès à la plateforme se fait en moyenne sous 14 jours après l'accord du financeur. Ce délai peut varier selon la typologie de financement.

Programme détaillé

Elaborer et mettre en œuvre une démarche de soin diététique et nutritionnel

Plan de soin diététique et nutritionnel

- Réaliser un bilan diététique et nutritionnel
- Poser un diagnostic diététique et nutritionnel
- Concevoir un plan de soin diététique et nutritionnel personnalisé
- Auto évaluation "Plan de soin diététique et nutritionnel"
- Application "Plan de soin diététique et nutritionnel"

Adapter l'alimentation à des besoins particuliers

- Les différents modes d'administration de l'alimentation : les voies d'administration
- Les différents modes d'administration de l'alimentation : adaptation de l'alimentation aux voies d'administration
- Les différents modes d'administration de l'alimentation : adaptation des voies d'administration en fonction du cas pathologique ou chirurgical
- Alimentation contrôlée en énergie
- Alimentation contrôlée en protéines
- Alimentation contrôlée en lipides
- Alimentation contrôlée en glucides
- Alimentation contrôlée en fibres
- Alimentation contrôlée en résidus
- Alimentation contrôlée en sodium (en sel)
- Alimentation contrôlée en potassium
- Alimentation contrôlée en phosphore
- Alimentation d'exclusion
- Corticothérapie
- Chimiothérapie
- Plans de réalimentation
- Auto évaluation "Adapter l'alimentation à des besoins particuliers"
- Application "Adapter l'alimentation à des besoins particuliers"

Prendre en charge les pathologies cancéreuses

- Diététique thérapeutique des pathologies cancéreuses

Prendre en charge les pathologies du tube digestif

- Troubles de l'oralité et adaptation des apports nutritionnels
- Troubles de la déglutition et démarche de soin diététique
- Maladies inflammatoires chroniques de l'intestin (MICI)
- Constipations
- Diarrhées
- Chirurgies digestives
- Auto évaluation "Prendre en charge les pathologies du tube digestif"
- Application "Prendre en charge les pathologies du tube digestif"

Prendre en charge les pathologies des glandes annexes du tube digestif

- Cirrhose du foie
- Stéatose hépatique
- Pancréatite aigüe et chronique
- Auto évaluation "Prendre en charge les pathologies des glandes annexes du tube digestif"
- Application "Prendre en charge les pathologies des glandes annexes du tube digestif"

Prendre en charge les pathologies de l'appareil urinaire

- Insuffisance rénale chronique
- Syndrome néphrotique
- Lithiases rénales
- Auto évaluation "Prendre en charge les pathologies de l'appareil urinaire"
- Application "Prendre en charge les pathologies de l'appareil urinaire"

Prendre en charge les pathologies de l'appareil cardio-vasculaire

- Athérosclérose
- Insuffisance cardiaque
- Hypertension artérielle
- Auto évaluation "Prendre en charge les pathologies de l'appareil cardio-vasculaire"
- Application "Prendre en charge les pathologies de l'appareil cardio-vasculaire"

Prendre en charge les pathologies endocriniennes et métaboliques

- Diabète
- Dyslipidémies
- Surpoids, obésité
- Chirurgie bariatrique
- Syndrome métabolique
- Maladies héréditaires du métabolisme
- Hyperuricémie
- Auto évaluation "Prendre en charge les pathologies endocriniennes et métaboliques"
- Application "Prendre en charge les pathologies endocriniennes et métaboliques"

Prendre en charge les pathologies du système nerveux

- Maladies neuroévolutives : maladie de Parkinson, d'Alzheimer et démences apparentées

Prendre en charge les troubles du comportement alimentaire

- Anorexie mentale
- Boulimie et hyperphagie boulimique
- Auto évaluation "Prendre en charge les troubles du comportement alimentaire"
- Application "Prendre en charge les troubles du"

comportement alimentaire"

Prendre en charge différentes pathologies

- Dénutrition
- Mucoviscidose
- Allergies alimentaires
- Broncho pneumopathie chronique obstructive
- Auto-évaluation "Prendre en charge différentes pathologies"
- Application "Prendre en charge différentes pathologies"

Education thérapeutique du patient

- Cadre réglementaire, objectifs et principes de l'ETP
- Elaboration d'un diagnostic éducatif
- Elaboration d'un plan personnalisé
- Animation de séances individuelles et collectives
- Techniques de communication
- Choix et conception d'outils pédagogiques
- Evaluation des compétences et des actions d'ETP
- Travail en équipe pluridisciplinaire
- Posture du soignant, éthique, confidentialité
- Intégration du numérique et accessibilité
- Auto évaluation "Education thérapeutique du patient"
- Application "Education thérapeutique du patient"

Amélioration continue des pratiques professionnelles en diététique thérapeutique

- Organisation des structures de soins
- Acteurs du système de santé et du social
- Ethique, déontologie et cadre réglementaire du soin
- Communication ciblée en soin nutritionnel
- Pratique fondée sur les preuves (EBP)
- Lecture critique et recherche de données probantes
- Evaluation et amélioration des pratiques professionnelles

Numérique et télésanté dans le soin diététique

- Cadre réglementaire du numérique en santé
- Outils numériques au service du diététicien
- Organisation d'une téléconsultation en diététique
- Télésanté : cadre et enjeux
- Risques, limites et responsabilités dans le numérique
- Outils et services socles en santé

Concevoir et élaborer une alimentation saine, durable et adaptée

Besoins nutritionnels et valeurs nutritionnelles de référence

- Besoins énergétiques
- Besoins en eau
- Besoins en protéines
- Besoins en lipides
- Besoins en glucides
- Besoins en fibres
- Besoins en vitamines liposolubles
- Besoins en vitamines hydrosolubles
- Besoins en calcium
- Besoins en phosphore

- Besoins en magnésium
- Besoins en fer
- Besoins en sodium
- Besoins en potassium
- Besoins en zinc, iode et fluor
- Besoins en cuivre et sélénium
- Besoins nutritionnels des 0-3 ans
- Besoins nutritionnels des enfants et adolescents
- Besoins nutritionnels de la femme enceinte
- Besoins nutritionnels de la femme allaitante
- Besoins nutritionnels de la personne âgée
- Besoins nutritionnels du sportif
- Auto évaluation "Besoins nutritionnels et valeurs nutritionnelles de référence"
- Application "Besoins nutritionnels et valeurs nutritionnelles de référence"

Concevoir une ration et une répartition alimentaire

- Repères de consommation pour la réalisation d'une ration alimentaire et équivalences nutritionnelles
- Méthodologie de réalisation d'une ration alimentaire
- Méthodologie de réalisation d'une répartition alimentaire
- Réalisation de menus équilibrés
- Auto évaluation "Concevoir une ration et une répartition alimentaire"
- Application "Concevoir une ration et une répartition alimentaire"

Réaliser un plan alimentaire et des menus en restauration collective

- Réaliser un plan alimentaire adapté aux convives et à la structure
- Menus adaptés au contexte et à la réglementation

Connaître les fruits, légumes, fruits secs, fruits oléagineux et fruits amylicés

- Les fruits et légumes
- Les fruits secs, oléagineux et amylicés
- Auto évaluation "Connaître les fruits, légumes, fruits secs, fruits oléagineux et fruits amylicés"
- Application "Connaître les fruits, légumes, fruits secs, fruits oléagineux et fruits amylicés"

Connaître les produits céréaliers, légumineuses et tubercules

- Le blé et la farine de blé
- Le pain et les produits de panification
- Les pâtisseries et viennoiseries
- Les pâtes alimentaires
- Semoule, blé dur précuit et feuille de brick
- Les sous espèces du blé ou les dérivés du blé
- Le riz
- Le maïs
- Avoine, seigle, quinoa, orge, sarrasin et millet
- Les céréales pour le petit déjeuner
- Les légumineuses ou légumes secs
- Les pommes de terre
- Patate douce et manioc
- Auto évaluation "Connaître les produits céréaliers, légumineuses et tubercules"
- Application "Connaître les produits céréaliers, légumineuses et tubercules"

Connaître les produits laitiers

- Le lait
- Les différents types de lait
- Laits d'autres mammifères et jus végétaux
- Lait fermenté (yaourt et autres laits fermentés)
- Laits gélifiés et desserts lactés
- Les fromages
- Auto évaluation "Connaitre les produits laitiers"
- Application "Connaitre les produits laitiers"

Connaitre le groupe des VPO

- Introduction : appréhender et travailler les différents types de viande
- Production de viande
- Qualité, conservation et valeur nutritionnelle de la viande
- Viande hachée
- Volaille et animaux de basse-cour
- Gibiers et abats
- Les charcuteries
- Les poissons : définition, production et hygiène
- Les poissons : valeurs nutritionnelles, labels et étiquetage
- Les fruits de mer
- Œuf : définition et valeur nutritionnelle
- Œuf : hygiène, étiquetage et conservation
- Ovoproduits
- Auto évaluation "Connaitre le groupe des VPO"
- Application "Connaitre le groupe des VPO"

Connaitre les différents corps gras

- Matières grasses d'origine animale : la crème
- Matières grasses d'origine animale : le beurre
- Autres graisses d'origine animale
- Matières grasses d'origine végétale : les huiles végétales
- Les margarines et matières grasses composées
- Utilisation des corps gras
- Auto évaluation "Connaitre les différents corps gras"
- Application "Connaitre les différents corps gras"

Connaitre les différentes boissons

- Les eaux
- Les boissons aromatiques : tisane, thé, café
- Jus de fruits et de légumes, boissons à base de jus
- Sodas et boissons énergisantes
- Les boissons alcoolisées
- Auto évaluation "Connaitre les différentes boissons"
- Application "Connaitre les différentes boissons"

Connaitre les produits sucrés

- Sucre
- Confitures, gelées et marmelades
- Miel
- Cacao, chocolat et dérivés
- Produits glacés
- Confiseries
- Auto évaluation "Connaitre les produits sucrés"
- Application "Connaitre les produits sucrés"

Reconnaitre les additifs alimentaires

- Les additifs alimentaires et arômes

Conservation, conditionner et étiqueter les aliments

- Conservation par le froid
- Conservation par la chaleur
- Autres procédés de conservation
- Conditionnements alimentaires
- Etiquetage des denrées alimentaires
- Auto évaluation "Conservation, conditionner et étiqueter les aliments"
- Application "Conservation, conditionner et étiqueter les aliments"

Assurer la sécurité sanitaire

- La réglementation en hygiène alimentaire
- Prévention et gestion des TIAC
- Démarche et plan HACCP
- Toxicologie et nutrivigilance
- Auto évaluation Assurer la sécurité sanitaire
- Application Assurer la sécurité sanitaire

Acteurs et réglementation en restauration collective

- Principes de la démarche qualité en restauration
- L'exercice professionnel en restauration collective
- Les différents acteurs du système alimentaire
- Réglementation en restauration collective
- Développement durable
- Auto évaluation "Acteurs et réglementation en restauration collective"
- Application "Acteurs et réglementation en restauration collective"

Former les professionnels à une alimentation saine, durable et adaptée

- Identifier et mettre en place une action de formation
- Méthodes et outils pédagogiques et démarche d'évaluation

Intervenir en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition

Promotion et éducation pour la santé publique

- Cadre réglementaire des interventions en santé publique
- Fondamentaux de la promotion et prévention en santé
- Eléments de psychologie sociale
- Pratiques et comportements alimentaires
- Littérature en santé
- Techniques de communication pour la santé publique
- Posture professionnelle et communication interdisciplinaire
- Choix et conception d'outils pédagogiques
- Démarche de projet : étapes, outils et moyens
- Elaboration et mise en œuvre de programmes de prévention en nutrition
- Evaluation des projets de prévention
- Auto évaluation "Promotion et éducation pour la santé"
- Application "Promotion et éducation pour la santé"

Concevoir et réaliser des ateliers culinaires

- Concevoir un programme d'ateliers culinaires
- Les différents modes de cuisson

- Techniques de changement de texture
- Réalisation de pâtes
- Application pratique des repères alimentaires
- Adapter les techniques culinaires à une alimentation thérapeutique
- Enrichir l'alimentation
- Alimentation à texture modifiée
- Techniques de dégustation
- Animation, gestion et évaluation des ateliers culinaires
- Environnement de l'atelier
- Auto évaluation "Conception et réalisation d'ateliers culinaires"
- Application "Conception et réalisation d'ateliers culinaires"

Activités de recherche appliquée en nutrition humaine

- Initiation à la recherche en nutrition humaine
- Méthodes et outils de recueil de données
- Traitement, analyse et communication des résultats

Effectuer une veille scientifique, professionnelle et réglementaire

- Recherche documentaire et veille scientifique en nutrition

Veille scientifique, professionnelle et réglementaire

- Veille réglementaire et adaptation aux évolutions professionnelles

Appliquer des règles de cybersécurité en santé

- Gestion de l'identité numérique en santé
- Bonnes pratiques numériques en santé

Biologie et physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition

Biochimie structurale

- Matière organique et matière inorganique
- Structure et propriétés des glucides : présentation des oses
- Structure et propriétés des glucides : les oligosides
- Structure et propriétés des glucides : les polyholosides
- Structure et propriétés des glucides : Les dérivés des oses et hétérosides
- Structure et propriétés des glucides : Propriétés physico-chimiques des oses
- Structure et propriétés des lipides : Introduction des lipides
- Structure et propriétés des lipides : Les acides gras
- Structure et propriétés des lipides : Propriétés physico-chimiques des acides gras
- Structure et propriétés des lipides : Les glycérides, stérides et cérides
- Structure et propriétés des lipides : Les lipides complexes
- Structure et propriétés des lipides : Les dérivés lipidiques
- Structure et propriétés des protides : Présentation générale des acides aminés et protéines
- Structure et propriétés des protides : Propriétés physico-chimiques des acides aminés
- Structure et propriétés des protides : Les peptides

- Structure et propriétés des protides : Les holoprotéines
- Structure et propriétés des protides : Les hétéroprotéines
- Structure des acides nucléiques
- Propriétés des enzymes : Définition et caractéristiques des enzymes
- Propriétés des enzymes : Étude de la réaction enzymatique et régulation enzymatique
- Propriétés des enzymes : Enzymes allostériques
- Propriétés des enzymes : Coenzymes et vitamines hydrosolubles
- Vitamines hydrosolubles et liposolubles
- Auto évaluation "Biochimie structurale"
- Application "Biochimie structurale"

Biologie cellulaire

- Structure et diversité cellulaires
- Ultrastructure cellulaire
- Mécanismes d'échanges membranaires
- Cycle cellulaire
- Expression génique : Réplication et transcription de l'ADN
- Expression génique : Biosynthèse des protéines
- Mutations de l'ADN
- Auto évaluation "Biologie cellulaire"
- Application "Biologie cellulaire"

Histologie

- Caractéristiques des tissus épithéliaux
- Caractéristiques des tissus conjonctifs
- Caractéristiques du tissu adipeux
- Caractéristiques du tissu cartilagineux
- Caractéristiques du tissu osseux
- Caractéristiques des tissus nerveux
- Caractéristiques des tissus musculaires : Le tissu musculaire strié
- Caractéristiques des tissus musculaires : Les tissus musculaires lisse et cardiaque
- Auto évaluation "Histologie"
- Application "Histologie"

Milieu intérieur

- Compartiments liquidiens
- Sang et lymph
- Hémostase
- Processus de cicatrisation
- Auto évaluation "Milieu intérieur"
- Application "Milieu intérieur"

Système endocrinien

- Notions d'hormones
- Modes d'actions des hormones
- Glandes endocrines
- Complexe hypothalamo-hypophysaire
- Hormones thyroïdiennes
- Auto évaluation "Système endocrinien"
- Application "Système endocrinien"

Système neuro-musculaire

- Organisation générale du système cérébrospinal et du système neuro-végétatif
- Physiologie nerveuse
- Arc réflexe et contraction musculaire
- Auto évaluation "Système neuro-musculaire"
- Application "Système neuro-musculaire"

Appareil cardiovasculaire

- Organisation de la circulation sanguine
- Anatomie et physiologie cardiaque
- Histologie et propriétés hémodynamiques des vaisseaux
- Régulation nerveuse de la pression artérielle
- Auto évaluation "Appareil cardiovasculaire"
- Application "Appareil cardiovasculaire"

Appareil respiratoire

- Anatomie de l'appareil respiratoire et ventilation
- Echanges gazeux pulmonaire et tissulaire
- Transport des gaz respiratoires
- Auto évaluation "Appareil respiratoire"
- Application "Appareil respiratoire"

Appareil digestif

- Anatomie et histologie de l'appareil digestif
- Physiologie de la digestion
- Absorption intestinale
- Régulation de la digestion
- Microbiote intestinal
- Auto évaluation "Appareil digestif"
- Application "Appareil digestif"

Appareil urinaire

- Anatomie de l'appareil urinaire
- Formation de l'urine

Système immunitaire

- Diversité et classification des microorganismes, pouvoir pathogène, soi et non soi
- Organes et cellules de l'immunité
- Immunité innée et adaptative
- Applications médicales
- Auto évaluation "Système immunitaire"
- Application "Système immunitaire"

Biochimie métabolique

- Voies métaboliques du glucose : Catabolisme du glucose
- Voies métaboliques du glucose : Métabolisme du fructose et galactose
- Voies métaboliques du glucose : Décarboxylation oxydative et cycle de Krebs
- Voies métaboliques du glucose : Métabolisme du glycogène
- Voies métaboliques du glucose : La néoglucogenèse
- Voies métaboliques des acides aminés : Métabolisme des acides aminés
- Voies métaboliques des acides aminés : Uréogénèse
- Voies métaboliques des acides aminés : Ammoniogénèse
- Voies métaboliques des acides aminés : Devenir du squelette carboné
- Voies métaboliques des corps cétoniques
- Carrefours et inter conversions métaboliques
- Métabolisme du cholestérol
- Métabolisme des lipoprotéines : Biosynthèse des acides gras
- Métabolisme des lipoprotéines : Dégradation des

- acides gras
- Métabolisme des lipoprotéines : Lipogénèse et lipolyse
- Métabolisme des lipoprotéines : Les lipoprotéines
- Auto évaluation "Biochimie métabolique"
- Application "Biochimie métabolique"

Régulation de la glycémie

- Adaptations métaboliques en périodes post prandiale et de jeûne
- Rôle du foie, du pancréas et des hormones dans la régulation glycémique
- Auto évaluation "Régulation de la glycémie"
- Application "Régulation de la glycémie"

Adaptations à l'exercice physique

- Adaptations métaboliques à l'exercice physique
- Adaptations cardiovasculaires et respiratoires à l'exercice physique
- Auto évaluation "Adaptations à l'exercice physique"
- Application "Adaptations à l'exercice physique"

Adaptations au stress

- Origine, rôles et phases du stress
- Conséquences physiologiques et métaboliques du stress
- Auto évaluation "Adaptations au stress"
- Application "Adaptations au stress"

Régulation de l'équilibre phosphocalcique

- Homéostasie du calcium
- Homéostasie du phosphore
- Auto évaluation "Régulation de l'équilibre phosphocalcique"
- Application "Régulation de l'équilibre phosphocalcique"

Régulation de l'équilibre hydrominéral

- Balance hydrique
- Homéostasie du sodium et du potassium
- Auto évaluation "Régulation de l'équilibre hydrominéral"
- Application "Régulation de l'équilibre hydrominéral"

Régulation de la faim, de la satiété et de la soif

- Mécanismes nerveux et endocriniens

Conséquences de la grossesse et de la lactation sur l'organisme maternel

- Echanges placentaires
- Conséquences gravidiques
- Processus de lactation
- Auto évaluation "Conséquences de la grossesse et de la lactation sur l'organisme maternel"
- Application "Conséquences de la grossesse et de la lactation sur l'organisme maternel"

Xénobiotiques et organisme

- Toxicocinétique
- Toxicodynamie

- Auto évaluation "Xénobiotiques et organisme"
- Application "Xénobiotiques et organisme"

Pathologies cancéreuses

- Cancérogenèse
- Conséquences cellulaires, métaboliques et physiologiques
- Conséquences des traitements
- Auto évaluation Pathologies cancéreuses
- Application Pathologies cancéreuses

Pathologies du tube digestif

- Troubles de l'oralité
- Troubles de la déglutition
- Pathologies inflammatoires : Colopathies fonctionnelles (syndrome de l'intestin irritable), diverticuloses et diverticulite
- Pathologies inflammatoires : Maladies chroniques inflammatoires de l'intestin (MICI)
- Pathologies inflammatoires : Ulcères gastro-duodénaux, gastrites chroniques
- Pathologies inflammatoires : Reflux gastro-œsophagien et œsophagite
- Pathologies cancéreuses : cancers des voies aérodigestives supérieures
- Pathologies cancéreuses : Cancer de l'œsophage et chirurgies œsophagiennes
- Pathologies cancéreuses : CCR et polypes
- Dysfonctionnement du transit intestinal
- Dysbiose, maladie dysimmunitaire et déficit enzymatique
- Chirurgies digestives
- Chirurgies de l'obésité
- Auto évaluation Pathologies du tube digestif
- Application Pathologies du tube digestif

Pathologies des glandes annexes du tube digestif

- Pathologies inflammatoires du foie et du pancréas
- Pathologies inflammatoires des voies biliaires
- Pathologies cancéreuses
- Pathologies dégénératives du foie
- Chirurgie du pancréas et du foie
- Auto évaluation Pathologies des glandes annexes du tube digestif
- Application Pathologies des glandes annexes du tube digestif

Pathologies de l'appareil urinaire

- Maladie rénale chronique
- Dialyses
- Lithiase rénale
- Syndrome néphrotique
- Auto évaluation Pathologies de l'appareil urinaire
- Application Pathologies de l'appareil urinaire

Pathologies de l'appareil cardio-vasculaire

- Athérosclérose
- Infarctus du myocarde
- Hypertension artérielle, insuffisance cardiaque
- Auto évaluation Pathologies de l'appareil cardio-vasculaire
- Application Pathologies de l'appareil cardio-vasculaire

Pathologies endocriniennes et métaboliques

- Diabète : diabète de type 1
- Diabète : diabète de type 2
- Diabète : diabète gestationnel
- Diabète : complication des diabètes
- Hypoglycémie
- Dyslipidémies
- Surcharge pondérale
- Syndrome métabolique
- Hyperuricémie
- Maladies génétiques du métabolisme
- Auto évaluation Pathologies endocriniennes et métaboliques
- Application Pathologies endocriniennes et métaboliques

Pathologies du système nerveux

- Maladies neuroévolutives : maladie de Parkinson, d'Alzheimer et démences apparentées
- Epilepsie
- AVC
- Etat végétatif chronique et maladies du neurone moteur
- Auto évaluation Pathologies du système nerveux
- Application Pathologies du système nerveux

Pathologies génétiques

- Mucoviscidose

Pathologies du système immunitaire

- Allergies alimentaires : Intolérance aux disaccharides et allergie aux protéines du lait de vache (APLV)
- Maladie cœliaque

Troubles du comportement alimentaire

- Conduites addictives : l'alcool
- Anorexie
- Boulimie
- Hyperphagie boulimique
- Auto évaluation Troubles du comportement alimentaire
- Application Troubles du comportement alimentaire

Dénutrition

- Dénutrition protéino-énergétique
- Syndrome de renutrition inapproprié
- Auto évaluation Dénutrition
- Application Dénutrition

Introduction à la physiopathologie

- Terminologie médicale et examens paracliniques

Anglais -

Becoming a professional

- Introducing myself
- Talk about myself
- Looking for a job
- Applying for a job
- In a job interview
- Leading meetings

- Organizing an online meeting
- Auto évaluation Becoming a professional
- Application Becoming a professional

Cooking and Eating out

- At the restaurant
- In the kitchen
- Catering a wedding
- Auto évaluation Cooking and Eating out
- Application Cooking and Eating out

The business world

- Starting a business
- Navigating the working world
- Talking about social system and taxes
- Choosing a business strategy
- Negotiating a business deal
- Auto évaluation The business world
- Application The business world

The market

- Knowing your customers
- Innovating to distinguish yourself on the market
- Managing the supply chain
- Marketing and advertising in the 21st century
- Auto évaluation The market
- Application The market

Business Ethics and Companies' responsibilities in the globalized world

- Fighting for the planet at work
- Advocating for fairness in the globalized trade world
- Auto évaluation Business Ethics and Companies' responsibilities in the globalized world
- Application Business Ethics and Companies' responsibilities in the globalized world

Connaître les réalités géographiques et historiques des pays anglophones

- The Commonwealth
- The British Isles
- English speaking countries in America
- English speaking countries in Africa

- English speaking countries of the Pacific
- Auto évaluation Connaître les réalités géographiques et historiques des pays anglophones
- Application Connaître les réalités géographiques et historiques des pays anglophones

Bon à savoir ou à revoir

- L'usage des verbes irréguliers
- Les médias du monde anglo-saxon
- Auto évaluation Bon à savoir ou à revoir
- Application Bon à savoir ou à revoir

Modalités spécifiques Alternance - Niveau 4 à 6 (Bac à Bac+3) - Modalité : Alternance

Module Réussir mon alternance (durée estimée : 50h)

- Connaissance de l'alternance, des contrats, engagements réciproques, aides et modalités de suivi
- Citoyenneté, diversité et santé au travail.

Module Réussir ma vie professionnelle (durée estimée : 20h)

- Comprendre les enjeux de l'entreprise pour favoriser mon intégration
- Démarquez-vous en entreprise

Accompagnement et renforcement pédagogique, suivi du Career Center (durée estimée : 54h en moyenne)

- Un live interactif par semaine permettant de répondre aux questions des alternants et informations liées aux aides sociales, à la mobilité internationale, au handicap
- Suivi du CFA : entretiens tripartites pluriannuels

Compétences digitales (Accès Studi+)

- Accès à 1 à 2 programme(s) courts(s) dédié(s) aux "digital skills" au choix parmi le catalogue, permettant de se former et s'exercer aux logiciels les plus adaptés à son entreprise

Métiers visés

- ▼ Diététicien / Diététicienne
- ▼ Diététicien / Diététicienne nutritionniste
- ▼ Diététicien / Diététicienne nutritionniste du sport
- ▼ Chargé d'éducation pour la santé
- ▼ Assistant / Assistante qualité
- ▼ Attaché de recherche clinique
- ▼ Conseiller de vente en diététique et nutrition

Modalités

Formation financée et rémunérée

Les frais de formation sont pris en charge par l'OPCO de votre entreprise et vous recevez un salaire mensuel qui augmente au fur et à mesure de votre formation.

Conditions d'admission :

Pour entrer en formation préparant au Titre visé, le candidat doit :

Pour un BTS en 2 ans :

- Être âgé de 16 ans lors de la signature du contrat
- Être titulaire d'un Diplôme ou d'un Titre de niveau 4 (BAC ou équivalent)

Pour un BTS en 1 an :

- Être âgé de 16 ans lors de la signature du contrat
- Avoir suivi une année du même BTS précédemment

OU

- Être titulaire d'un Diplôme ou d'un Titre de niveau 5 (Bac+2)

Pour toute autre situation, contactez un conseiller en formation qui étudiera votre admissibilité.

Examen :

Mois d'examen : Mai, Juin

Lieu : En présentiel (centre d'examen de votre académie)

Le candidat sera évalué selon les modalités suivantes :

E1 – Anglais - Unité U1 - Coef. 1

- Mode : Ponctuelle orale
- Durée : Compréhension : 30 min sans préparation
- Expression : 15 min sans préparation

E2 – Biologie et physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition - Unité U2 - Coef. 4

- Mode : Ponctuelle écrite
- Durée : 4h

E3 – Elaboration et mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel - Unité U3 - Coef. 4

- Mode : Ponctuelle orale
- Durée : 45 minutes

E4 – Conception et élaboration d'une alimentation saine, durable et adaptée - Unité U4 - Coef. 4

- Mode : Ponctuelle écrite
- Durée : 4h

E5 – Interventions en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition - Unité U5 - Coef. 4

- Mode : Ponctuelle orale et pratique
- Durée : 3h30

Epreuves facultatives :

EF1 – Langue vivante

- Mode : Ponctuelle orale
- Durée : 15 min + 15 min de préparation

EF2 - Engagement étudiant

- Mode : Ponctuelle orale
- Durée : 20 min

Certification :

Certification : "BTS Diététique et Nutrition", de niveau 5 délivré par le Ministère de l'Enseignement supérieur, RNCP40028, décision de France Compétences le 17/12/24, NSF331

Certificateur : Ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation

Consultez la fiche RNCP sur le site de France Compétences

Validation par bloc de compétences :

La certification professionnelle est composée de plusieurs blocs de compétences à acquérir pour l'obtention de la certification professionnelle.

Il est possible de valider un ou plusieurs des blocs de compétences. Chaque bloc peut être acquis individuellement.

La fiche RNCP accessible depuis chaque fiche formation en précise les modalités d'obtention.

Quelle que soit la forme d'examen choisie, les candidats préparant l'examen du brevet de technicien supérieur par la voie de la formation professionnelle continue ou dans le cadre de la validation des acquis de l'expérience reçoivent, pour les unités du diplôme préparé qui ont fait l'objet, au titre de la session en cours ou dans les cinq années précédentes, d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 ou d'une validation des acquis de l'expérience, y compris si elles ont été obtenues par la voie scolaire ou par la voie de l'apprentissage, une attestation délivrée par le recteur d'académie reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme.

Pour toute question concernant les blocs de compétence, contactez votre conseiller en formation.

Equivalences et passerelles :

Pour faire valoir un bénéfice sur l'unité U2 du BTS Diététique et nutrition créé par le précédent arrêté, la moyenne pondérée des notes obtenues aux épreuves U1.1 et U2 affectées respectivement des coefficients 2 et 3 du BTS Diététique créé par l'arrêté du 9 septembre 1997 modifié doit être supérieure ou égale à 10.

Pour faire valoir un bénéfice sur l'unité U4 du BTS Diététique et nutrition créé par le précédent arrêté, la moyenne pondérée des notes obtenues aux épreuves U1.2 et U5.1 affectées respectivement des coefficients 2 et 2,5 du BTS Diététique créé par l'arrêté du 9 septembre 1997 modifié doit être supérieure ou égale à 10.

Poursuite d'études :

- Poursuites d'études :

Après avoir obtenu le BTS Diététique, il est possible de :

Soit intégrer directement le marché du travail

Soit de poursuivre vers une licence professionnelle ou parcours de niveau 6 de type Bachelor.

Cette liste n'est pas exhaustive. Il existe d'autres poursuites possibles.

Accompagnement spécifique alternance :

Un accompagnement renforcé, pensé pour les alternants

Le parcours d'un alternant ne ressemble à aucun autre, c'est pourquoi nous avons mis en place un suivi spécifique, dédié et renforcé pour répondre à ses enjeux particuliers. Dès son entrée chez Studi, chaque alternant réalise un test de positionnement pour évaluer ses acquis et lui proposer, si besoin, un parcours de remise à niveau individualisé. Un onboarding personnalisé, animé par son chargé de suivi, lui permet de découvrir l'ensemble des services et des

ressources utiles pour bien démarrer.

Tout au long de sa formation, il bénéficie d'un chargé de suivi alternance dédié, expert de l'alternance, à la fois sur les volets administratifs et pédagogiques. Ce référent s'adapte aux contraintes propres au rythme alterné et reste accessible à tout moment via son agenda en ligne.

Le suivi de l'alternant inclut également :

- des entretiens tripartites réguliers, menés avec le tuteur en entreprise, pour faire le point sur l'acquisition des compétences à l'aide d'une grille d'évaluation partagée ;
- un suivi continu de l'assiduité et de la progression pédagogique, permettant d'intervenir rapidement en cas de besoin, de proposer un coaching personnalisé ou de rebooster la motivation dans les phases de creux ;
- des contenus employabilité dédiés, pour préparer l'insertion professionnelle au-delà de la formation.

Ce dispositif global assure à chaque alternant un cadre solide et bienveillant, propice à sa réussite dans ce double défi que représente la formation en alternance.

Comment se déroule votre parcours en alternance avec Studi ?

Jusqu'à 11 semaines

2

DÉFINITION DU PROJET

Vous constituez votre dossier d'admission

- Vous êtes contacté(e) par un conseiller en formation avec qui vous réalisez un bilan d'orientation.
- Vous finalisez votre dossier d'admission avec son soutien.

4

SAS VERS L'ALTERNANCE*

Vous démarrez gratuitement votre formation

- Vous commencez à vous former de manière intensive jusqu'à ce que vous commenciez vos missions entreprise.
- Vous n'êtes pas rémunéré(e) pendant cette période de formation.
- Vous continuez à bénéficier de notre programme coaching alternance pour trouver votre entreprise d'accueil.

1

DÉFINITION DU PROJET

Vous candidatez

Vous candidatez à l'alternance et faites votre choix parmi une de nos formations en alternance du CAP à Bac+5.

3

PROGRAMME COACHING ALTERNANCE

Vous êtes admis(e)

- Vous profitez de notre programme coaching pour trouver votre entreprise d'accueil (accès à des milliers d'offres d'emploi en d'alternance, suivi de vos candidatures, coaching sur les techniques de recherche d'entreprise...).
- Vous prenez en main la plateforme d'apprentissage en ligne.
- Vous commencez à chercher votre entreprise d'accueil.

5

IMMERSION EN ENTREPRISE ET FORMATION EN ALTERNANCE

Vous démarrez dans votre entreprise d'accueil

- Dès que vous avez trouvé votre entreprise d'accueil, vous débutez votre immersion en entreprise et vous commencez à être rémunéré(e). Vous poursuivez votre formation en alternance selon le planning prévu.
- Votre rythme d'alternance, 4 jours en entreprise / 1 jour en formation est flexible et modulable pour s'adapter parfaitement aux besoins de votre entreprise.
- Dans l'éventualité où vous n'auriez pas trouvé d'entreprise d'accueil, Studi vous apportera un soutien financier pour continuer votre projet (sous conditions d'éligibilité et étude de votre dossier).

*Places limitées. Vérifiez votre éligibilité au "sas vers l'alternance" avec votre conseiller en formation.

La méthode **Studi**

- ✓ **Un suivi tripartite tout au long du parcours**
Vous n'êtes jamais seul : un accompagnement régulier est assuré entre Studi, votre entreprise et vous, grâce à des entretiens tripartites structurés pour suivre l'acquisition de vos compétences. Ce suivi est enrichi d'un accompagnement pédagogique de proximité, avec une réponse sous 48h ouvrées de nos formateurs experts.
- ✓ **Un accompagnement carrière sur-mesure**
Trouver votre entreprise, découvrir les bonnes pratiques en alternance, affiner votre projet professionnel : notre programme coaching vous aide à chaque étape, pour booster votre employabilité dès aujourd'hui et pour demain.
- ✓ **Une pédagogie concrète et immersive**
Parce que l'alternance, c'est du concret, nos formations s'appuient sur une pédagogie active : cas pratiques, mises en situation et contenus immersifs pour développer des compétences directement actionnables en entreprise.
- ✓ **Des ressources accessibles à tout moment**
Votre plateforme de formation est disponible 24h/24, sur web et mobile. Elle vous donne accès à une grande diversité de supports (cours écrits, vidéos à la demande, classes virtuelles, exercices corrigés) et aux licences elles dont vous avez besoin.
- ✓ **Une vraie communauté d'apprentissage**
Vous rejoignez une plateforme collaborative pour échanger, partager, poser vos questions et tisser des liens avec d'autres alternants et formateurs. Parce qu'apprendre, c'est aussi une aventure collective.
- ✓ **Des compétences à 360° avec Studi+**
En parallèle de votre formation principale, vous avez accès à des modules complémentaires pour aller plus loin : IA, outils bureautiques, langues, soft skills... autant d'atouts pour élargir votre profil et faire la différence sur le marché du travail.

Accessibilité handicap : Pour tout besoin spécifique en termes d'adaptation des canaux d'apprentissage au type de trouble ou de handicap, d'aménagement des évaluations et des examens, ou encore de renforcement des appels de coaching, etc, une équipe de correspondants-référents handicap est à votre disposition via handicap@studi.fr